

**Method for producing low fructose wild preserved Fructus chaenomelis**

Patent number: CN1345543  
Publication date: 2002-04-24  
Inventor: SONG TAOSEN (CN)  
Applicant: SONG TAOSEN (CN)  
Classification:  
- International: A23G3/00  
- european:  
Application number: CN20000126621 20000928  
Priority number(s): CN20000126621 20000928

**Abstract of CN1345543**

The invention discloses a method for producing preserved fruit of wild pawpaw with low fructose. The water solution containing 3% salt, 0.2-0.3% calcium chloride, 0.2 % sodium pyrosulfite, 0.1% citric acid is used to dip in pawpaw for maintaining its color, making it harden and removing tannic astringency. The preserved fruit is produced by cooking, sugar steeping, throwing off sugar, drying cooling and packing procedures. The steeping liquid contains 20% sugar, 0.5 citric acid, 0.1 sodium benzoate and 0.2% calcium chloride. The preserved fruit of pawpaw produced by using the invented method provides features of bright color and luster, sourness with sweet, without acidity and peculiar smell and high nutrition.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

**BEST AVAILABLE COPY**

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**

# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00126621.7

D4

[43] 公开日 2002 年 4 月 24 日

[11] 公开号 CN 1345543A

[22] 申请日 2000.9.28 [21] 申请号 00126621.7

[71] 申请人 宋桃森

地址 427000 湖南省桑植县和平西路 93 号

[72] 发明人 宋桃森

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54] 发明名称 低糖野生木瓜果脯的生产方法

[57] 摘要

本发明提供一种低糖野生木瓜果脯的生产方法,采用含 3% 食盐、0.2~0.4% 氯化钙、0.2% 焦亚硫酸钠、0.1% 柠檬酸的水溶液浸泡进行护色硬化,去单宁涩味,然后进行预煮、糖渍、甩糖、干燥、冷却、包装而成,糖渍液含有 20% 白糖、0.5% 柠檬酸、0.1% 苯甲酸钠、0.2% 焦亚硫酸钠、0.2% 氯化钙。本发明生产的木瓜果脯色泽明亮一致,味酸甜,无涩味,无异味杂质,营养价值高。

ISSN 1008-4274

知识产权出版社出版

# 权 利 要 求 书

1、一种低糖野生木瓜果脯的生产方法,包括去皮去籽、护色硬化去单宁、漂洗、预煮、糖渍、甩糖、干燥、冷却、包装的工序,其特征在于,将去籽、去皮、切分后的木瓜采用含有3%食盐、0.2-0.4%氯化钙、0.2%食用焦亚硫酸钠、0.1%柠檬酸的水溶液浸泡2-4小时,沥出;在夹层蒸煮锅中注入与木瓜同样重的水,加热煮沸后投入上述已处理的木瓜,煮3-4分钟,出料、冷水冷却、沥干;取白糖20%、柠檬酸0.5%、苯甲酸钠0.1%、焦亚硫酸钠0.2%、氯化钙0.2%、水79%,配制成糖渍液,将其煮沸后,加入与糖液同样重的木瓜,浸渍8-12小时,以后每隔12小时加5%的糖,直到木瓜含糖浓度达到20%为止;将糖渍后的木瓜与糖液倒入夹层真空锅中,加热15分钟后抽真空45分钟,捞出木瓜,沥干糖液;然后进行甩糖、干燥、冷却回软,真空包装即成。

2、根据权利要求1所述的低糖野生木瓜果脯的生产方法,其特征在于,在糖渍过程中,每次调糖时,应取出木瓜片,将糖煮沸,再投入木瓜煮5分钟。

## 低糖野生木瓜果脯的生产方法

本发明涉及一种食品的生产方法，具体地说，是一种木瓜果脯的生产方法。

木瓜为蔷薇科植物，贴梗海棠果实。木瓜的药用价值较高，祖国医学早有研究和临床应用。如《清异录》记载：“木瓜性益下部，若脚膝筋骨有疾者必用焉，故名为铁脚梨。”《名医别录》讲，木瓜有“主湿痹脚气，转筋不止”的功效，为此古人以木瓜为主料制成“风湿木瓜酒”、“虎骨木瓜酒”和“木瓜丸”。现代医学认为，木瓜含有一种酵素(消化酶)，能消化蛋白质，可以助消化、利吸收，对消化不良和胃病患者，食之有益。特别是近年研究发现，木瓜还能抑制癌细胞生长。木瓜也是一种食用佳品。《本草纲目》载，木瓜处处有之，其味和美，食之益人。近年来，用木瓜制作的食品较多，如木瓜酒、木瓜糖、木瓜饮料及木瓜大米粥等。但用木瓜制作的果脯很少见，即使有之，其含糖量较高，且木瓜涩味难以除去。

本发明的目的，就在于提供一种野生木瓜果脯的生产方法，用该方法制成的木瓜果脯营养价值高、色泽明亮、含糖量低，无涩味。

为达到上述目的，本发明的实施方案为：本低糖野生木瓜果脯的生产工艺包括去皮去籽、护色硬化去单宁、漂洗、预煮、糖渍、甩糖、干燥、冷却、包装的工序；将新鲜木瓜果去皮、去籽、切分，用含有3%食盐、0.2-0.4%氯化钙、0.2%食用焦亚硫酸钠、0.1%柠檬酸的水溶液浸泡2-4小时，将木瓜捞出，用水漂洗10-20分钟，沥出备用；将与木瓜片同样重量的水注入夹层蒸煮锅中，加热煮沸后投入上

述已处理的木瓜，煮3-4分钟，出料，冷水冷却，沥干；取白糖20%、柠檬取0.5%、苯甲酸钠0.1%、焦亚硫酸钠0.2%、氯化钙0.2%与水配制成糖渍液；将配制的糖液煮沸后，加入与糖液同样重的木瓜，浸渍8-12小时，以后每隔12小时加5%的糖，直到木瓜含糖浓度达到20%；将糖渍后的木瓜与糖液倒入夹层真空锅中，加热15分钟后抽真空45分钟，捞出木瓜，沥干糖液，然后进行甩糖，干燥，冷却回软，包装即成。

下面结合实施例对本发明作进一步的描述。

本实施例的生产步骤为：

(1)原料加工：要求选取至少7-8成熟的野生新鲜木瓜果实，去皮及虫害部分，去尽种子，切成0.5-1cm厚的片，称重。

(2)护色、硬化、去单宁涩味：用3%食盐+0.2~0.4%氯化钠+0.2%焦亚硫酸钠+0.1%柠檬酸的水溶液将木瓜浸泡2-4小时。

(3)漂洗、预煮：将上述木瓜片捞出，用流水清水漂洗10-20分钟沥出。将与木瓜片同样重的水注入夹层蒸煮锅中，通过蒸气热能煮沸后投入木瓜片，煮3-4分钟出料，冷水冷却，沥干备用。

(4)糖渍：首先按白糖20%、柠檬酸0.5%、苯甲酸钠0.1%、焦亚硫酸钠0.2%、氯化钙0.2%、水79%的比例配制糖渍液。将配好的糖渍液在夹层真空蒸煮锅中煮沸后，投入预煮后沥干的木瓜片，浸渍8-12小时，以后每隔12小时加5%的糖，直到木瓜糖量浓度达到20%为止。在每次调糖时，应取出木瓜片，将糖煮沸，再投入木瓜煮5分钟左右。

(5)糖煮：木瓜糖液浓度达到标准并平衡后，将糖液倒入夹层真空锅中，加热15分钟后抽真空45分钟，捞出木瓜片，沥干糖液。

(6)甩糖：将木瓜倒入离心机中，低速离心甩干木瓜片表面糖液。

(7)干燥：将甩干糖液的木瓜片送入隧道式链动的蒸气干燥设备中，通过自运调节浓度和速度，在60-70℃下烘干到含水量为20%为

止，或用手拿不粘手即可。

(8)冷却、回软：烘干后的低糖木瓜果脯通过风机冷却，并放入密闭容器中12-24小时使其各部分水分均匀。然后真空包装入库。

本发明采用了独特的去单宁涩味方法，较为完全地去掉了野生木瓜的涩味，解决了野生木瓜涩味难除的问题，同时采用了特殊的糖渍工艺，使果脯含量低而均匀。采用本发明，木瓜果脯色泽明亮一致，呈黄褐色，味酸甜，无异味杂质，营养保健价值高，质地好，风味独特，符合国家理化指标。

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**